



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## ブリュット・ロゼ



### フルーティー & 繊細



#### テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は18ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・ロワールのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。

#### 醸造

しっかりと実が成熟するのを待ってから、すべてを手作業で収穫します。

白ワイン：压榨後ただちに自然に澱下げを行い、18-20度に保たれたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

赤ワイン：ピノ・ムニエの実を花梗から切り離し、丸ごと樽に入れます。数日すると皮の黒さにより果汁が赤くなります。マセラシヨンの間にアルコール発酵がはじまります。希望の色になったところで皮を除去し、温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵を終え、マロラクティック発酵に移ります。

アサンブラージュ

- ・ピノ・ムニエ&ピノ・ノワール 74%
- ・シャルドネ 21%

イメージ通りの色と複雑な香りは、緻密なアサンブラージュの賜物。このロゼは2021年収穫のブドウのみでつくられており、白ワイン83%（うち26%リザーヴワイン）、赤ワイン（コトー・シャンプノワ）17%の割合です。

- ・瓶詰め：2022年春
- ・カーヴにて二次発酵後、最低30か月間澱とともに熟成
- ・デゴルジュモン（澱抜き）：出荷に先立つ3-6か月前
- ・ドザージュ：1リットルあたり糖分10グラム

#### テイスティング

サーモンピンクで、繊細な泡が輝いている

デリケートな香り。最初は控えめな香りだが、徐々に開いて、レッドフルーツや砂糖漬けのフルーツのノートが感じられる。

ストレートでカリッとした爽やかな口当たりで、持続力があり、軽やかな爽やかさが温かみのあるフルーティーなフィナーレへと続く。

#### シチュエーション

フルーツの豊かさと爽やかさを兼ね備えているので、どんな場面にも合う。

#### お料理との組み合わせ

レッドフルーツジャムを乗せたフォワグラのトースト。やや赤身の肉（フィレミニオン、仔牛やラムのチョップ）。赤身の魚（マグロのたたき、サーモンのカルパッチョ、ヒメジのグリル）。食いしん坊にはチョコレートのミニスイーツ！

#### 保管方法

光を避け10-15度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管ください。1年以内のご賞味をおすすめいたします。6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。

375ml（ハーフボトル）、750ml（フルボトル）のご用意があります。



8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com  
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86  
[www.champagne-gratiot-pilliere.com](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

